

Kalbsrahmbeuscherl

Zutaten für 4 Personen:

- 1,6 kg Kalbslunge, Herz, Zunge
- 150 g geklärte Butter
- 500 g Zwiebel-Julienne
- 70 g Mehl
- 80 g Tomatenmark
- 300 ml Weißwein
- 4 Liter Rinderbrühe
- 300 ml Schweinefond
- 400 ml Apfelessig
- 70 g Zucker
- 40 g Salz
- 50 g mittelscharfer Senf
- Chili, gemahlen
- Essiggurken
- Wurzelgemüse
- Sauerrahm
- geschlagene Sahne
- Schnittlauch, zur Garnitur

Für das Gewürzsäckchen:

- 3 g schwarze Pfefferkörner
- 5 g Wacholder
- 5 Lorbeerblätter
- 5 Nelken
- 2 g Fenchelsaat

Zubereitung:

Gekochte und parierte Kalbsinnereien in ca. 6 cm lange und 2 mm dicke Streifen schneiden. In einem Topf Butter und Zwiebel-Julienne bräunen. Anschließend das Mehl zumischen und mitrösten. Diese sogenannte „Einbrenn“ mit Weißwein ablöschen und mit der Rinderbrühe auffüllen.

Den Schweinefond, Tomatenmark, Essig, Zucker, Salz und den mittelscharfen Senf untermischen und aufkochen. Aus den Gewürzen mit einem Küchentuch und Bindfaden ein Säckchen binden und dieses mit den Innereien in den Topf geben. Nach 1/2 Stunde bei kleiner Hitze das Beuscherl ggf. nachbinden und das Gewürzsäckchen entfernen.

Mit etwas Chili, Salz und Essiggurkensud abschmecken.

Essiggurken und Wurzelgemüse in feine Streifen geschnitten unter das Beuscherl geben, kurz aufkochen und danach mit etwas Sauerrahm und geschlagener Sahne nach Geschmack verfeinern.

In tiefen Tellern anrichten und mit Semmelknödeln und Schnittlauch servieren.

Rezept: Franz Tanner

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 29. Juli 2017

Gast-Koch: Nelson Müller